

## 2020年3月までの東京都食中毒発生状況（速報値）3月31日現在

2020年3月末までの都内の食中毒の発生状況が、東京都から公表されました。発生が減少した昨年とほぼ同数の発生件数と患者数のスタートとなっています。この傾向が続いてくれるとよいですが。

- 1 事件数（3月分までの累計）  
40件（去年同期36、最近10年間の同時期35件）
- 2 患者数（3月分までの累計）  
377名（去年同期269名、最近10年間の同時期674名）
- 3 死者数（3月分までの累計）  
0名（去年同期0名）

### 4 月別食中毒発生状況

#### （1）2020年月別発生状況（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	11	19	10										40
患者数 (人)	68	252	57										377

#### （2）2019年月別発生状況（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	9	11	16	10	7	11	10	7	7	11	9	11	119
患者数 (人)	81	34	154	90	20	35	25	113	113	61	52	87	865

#### （3）2018年月別発生状況（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	9	11	13	23	22	15	9	19	31	11	7	15	185
患者数 (人)	303	133	130	202	211	87	46	265	188	50	35	268	1,917

#### （4）最近10年間の月別発生状況（2019年までの平均値）（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	14	10	11	11	10	12	10	11	13	10	9	13	133
患者数	317	219	138	201	88	124	59	121	122	88	96	228	1802

## 5 病因物質別発生件数

3月の食中毒発生件数は10件で、ノロウイルス食中毒が4件、アニサキス食中毒4件、カンピロバクター食中毒が2件でした。

速報値では、先月ののろう昨年2件だったノロウイルス食中毒が4件となっております、

		令和2年（2020年）				2019年					
		3/1～3/31		累計(3/31まで)		3/1～3/31		累計(3/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	4	42	12	119	2	13	6	97	14	266
細菌	カンピロバクター	2	11	3	16	4	30	7	40	36	187
	黄色ブドウ球菌			2	23			1	4	1	4
	ウエルシュ菌			1	184	2	103	2	103	3	196
	セレウス菌									1	20
	サルモネラ									2	18
	腸管出血性大腸菌							2	7	5	24
	腸管出血性大腸菌/ カンピロバクター									1	2
	サルモネラ及びカンピロバクター			1	3					1	7
寄生虫	アニサキス	4	4	19	20	8	8	18	18	50	52
	シュドテラノバ			1	1					1	1
化学物質	ヒスタミン			1	11					1	7
	不明									3	81
合計		10	57	40	377	16	154	36	269	119	865

下の表は、月別の病因物質別の発生件数を示したものです。

3月まででは、カンピロバクター食中毒が非常に少ない状況です。

	1月	2月	3月	総計
合計	11	19	10	40
アニサキス	6	9	4	19
ノロウイルス	3	5	4	12
カンピロバクター		1	2	3
黄色ブドウ球菌		2		2
ウエルシュ菌		1		1
カンピロバクター/サルモネラ		1		1
シュドテラノバ	1			1
ヒスタミン	1			1

## 6 原因施設別発生件数

3月の原因施設別発生状況は下表のとおりです。

		令和2年（2020年）				2019年					
		3/1～3/31		累計(3/31まで)		3/1～3/31		累計(3/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店営業	一般	5	28	24	130	11	48	25	157	89	588
	すし	2	2	7	9	3	3	5	5	8	9
	仕出し			2	200					1	93
	弁当										
	旅館・ホテル							1	1	1	1
集団給食（要許可）		1	16	1	16	1	76	1	76	1	76
集団給食(届出)				1	8						
魚介類販売業				2	2			2	2	6	6
飲食店営業（一般）、菓子製造業										1	39
飲食店（一般）、そうざい製造		1	10	1	10						
家庭										2	2
その他						1	27	1	27	2	43
不明		1	1	2	2			1	1	8	8
合計		10	57	40	377	16	154	36	269	119	865

下表は、これまでの原因施設別、病因物質別の食中毒発生件数を集計したものです。

	飲食店 （一般）	飲食店 （すし）	飲食店 （仕出し）	魚介類 販売業	集団給食	不明
総計	25	7	2	2	2	2
アニサキス	9	6		2		2
ノロウイルス	9	1	1		1	
カンピロバクター	3					
黄色ブドウ球菌	1				1	
ウエルシュ菌			1			
カンピロバクター/サルモネラ	1					
シュドテラノバ	1					
ヒスタミン	1					

## 7 食中毒のことや発生状況についてもっと知りたい方は

(1) たべもの安全情報館 知って安心～トピックス～(東京都福祉保健局)

[http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin\\_topics.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin_topics.html)

(2) 東京都の食中毒発生状況

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/tyuudoku/index.html>

(3) 全国の食中毒発生状況 (厚労省)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html)

## 8 元食品衛生監視員のつぶやき

新型コロナウイルス感染症が猛威を振るっており、飲食業の経営が苦しくなっているという報道を目にします。

一刻も早く、終息し営業が元通りになることを願うばかりです。

コロナウイルスは、遺伝情報をもつRNAという核酸をエンベロープというカプセルで覆われた構造をしています。

このエンベロープは、石けんや洗剤などの界面活性剤とよく似た物質のため、石けんで手を洗うと、簡単にこの膜が壊れてしまいます。

その結果、RNAがむき出しになり急速に分解すると言われています。

手洗いがコロナウイルスに有効な理由はこういうことです。

適切に洗剤で手を洗えば特にアルコール消毒の必要はありません。

現在、様々な衛生用品の不足が言われていますが、消毒用エタノールがなくても石けんや洗剤での手洗いが有効であることを再確認してください。